

<i>Francuska «Tarte fine» z cynamonem i lodami waniliowymi (15-20 min)</i>	30,-
<i>French «Tarte fine» & cinnamon and vanilla ice cream</i>	
<i>Waniliowy krem brulee « jak w Paryżu »</i>	31,-
<i>Vanilla crème brûlée « comme à Paris »</i>	
<i>Orzechowy«nougat glacé» espuma karmelowa</i>	33,-
<i>Iced nougat with hazelnuts & caramel espuma</i>	
<i>Puszasty mus z owoców marakuji z kruchym ciastkiem kokosowym</i>	34,-
<i>Fluffy passion fruit mousse & crispy coconut cake</i>	
<i>Entremet czekoladowe ,Biscuit»Genoise»,sos z nutą estragonową</i>	35,-
<i>Entremet chocolate, Biscuit »Genoise»,sauce with a tarragon note</i>	
<i>Moelleux z gorzkiej czekolady i lodami waniliowymi (10 min)</i>	36,-
<i>Warm chocolate parfait and vanilla ice cream</i>	
<i>Naleśniki flambirowne Grand Marnier</i>	40,-
<i>Pancake Grand Marnier</i>	
<i>Suflet Grand Marnier (20 min)</i>	41,-
<i>Grand Marnier soufflé</i>	
<i>Asortyment francuskich serów</i>	$\frac{1}{2}$ 39,-/56,-
<i>Assortiment of French cheeses</i>	